

Wer war Tante Helene?

Im Freilichtmuseum taucht immer wieder ihr Name auf: Als „Tante-Helene-Lädle“ für den Museumsladen oder als „Post von Helene“ für den monatlichen Newsletter des Fördervereins. Doch wer war Helene? Und warum sind zwei Einrichtungen nach ihr benannt? Vor allem Jüngere rätseln, welche Frauengestalt sich wohl hinter diesem Namen verbirgt.



Das Geschäft in der Nürtinger Werastrasse

Helene war in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts in Nürtingen eine Institution. Ihre Eltern Albert und Luise Schach hatten 1929 in der Ecke Wera-/Katharinenstraße in der aufstrebenden Nürtinger Vorstadt einen kleinen Kolonialwarenladen eröffnet. Der Laden war vor allem die Domäne von Luise. Da davon keine Familie leben konnte, arbeitete Albert weiter als Kaufmann.



Helene in ihrem Laden

Wie für einen Kolonialwarenladen üblich, bestand das Sortiment in einer Mischung von Waren, die aus Übersee importiert wurden und regionalen Produkten. Rohrzucker, Reis, Kaffee, Tee und Gewürze aus dem Ausland; aus der Umgebung Maggi-Brühwürfel aus Singen, Knorr-Fertigsuppen aus Heilbronn, Essig und sauer Eingelegtes von Hengstenberg in Esslingen. Dazu Rachengold des Familienunternehmens Ragolds aus Karlsruhe oder Kathreiner-Kaffee aus Getreidekörnern und Zichorienwurzeln der Firma Franck in Ludwigsburg. Das Bier kam von den Brauereien Schöll aus Nürtingen oder Waldhorn aus Plochingen.

Die beiden Töchter Else, 1923 geboren und Helene, Jahrgang 1925, halfen von klein auf im Laden mit. Als Else nach dem Krieg heiratete, führte Helene den Laden mit ihrer Mutter weiter und übernahm ihn nach dem Tod ihrer Eltern ganz. Ihr Markenzeichen war eine weiße,



Kundenfreundlich: Abends stellte Helene Schach noch die Einkäufe zu.

frisch gestärkte Trägerschürze und ihre stete Erreichbarkeit. Nach Geschäftsschluss fuhr sie abends noch mit ihrem alten Fahrrad die Einkäufe an ihre betagten Kunden aus. Und auch abends öffnete sie stets, wenn jemand klingelte und noch ein Pfund Mehl oder fünf Eier haben wollte. Daran hielt sie unverbrüchlich fest, auch wenn sie dabei zweimal überfallen wurde.

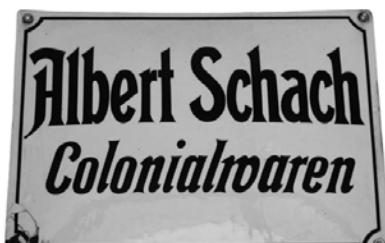
Der Laden hatte sich im Lauf der Zeit nur geringfügig verändert. Er wurde ein bisschen vergrößert, ein Selbstbedienungsregal kam dazu. Aber die Blütezeit der Gemischtwarenläden war spätestens mit dem Aufkommen der Supermärkte vorbei.

Helene Schach lebte sehr bescheiden. Finanziell kam sie gerade so über die Runden, auch wenn ihre Schwester und deren Familie sie im Geschäft immer wieder unterstützten. Der Laden blieb ihr Lebensmittelpunkt. Auch als sie bereits krank war, öffnete sie jeden Tag. 1992 starb sie, gerade 67 Jahre alt.

Ihr Laden und damit ihr Name aber leben weiter. Da die Ladeneinrichtung aus dem Eröffnungsjahr 1929 noch komplett erhalten war, setzte sich die Familie ihrer Schwester, die Familie Einsele, mit dem damals neu eröffneten Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren in Verbindung. Seither lebt der Kolonialwarenladen Schach als „Tante-Helene-Lädle“ im Freilichtmuseum weiter. Zunächst in der Gärtringer Scheune und seit 2014 an prominenter Stelle im



Das „Lädle“ im Eingangsbereich des Museums



Erinnert an den alten Colonialwarenladen

Eingangsbäude aufgebaut, entwickelte er sich zu einem gut besuchten Anziehungspunkt im Museum. Dank eines ehrenamtlichen Teams des Fördervereins kann man dort heute noch an den Öffnungstagen des Museums richtig einkaufen: Himbeerbonbons und Pfefferminzkissen, Alblinsen und Musmehl und weitere regionale Spezialitäten sowie Nostalgiespielzeug, Bürsten, Emaillegeschirr und vieles andere mehr.

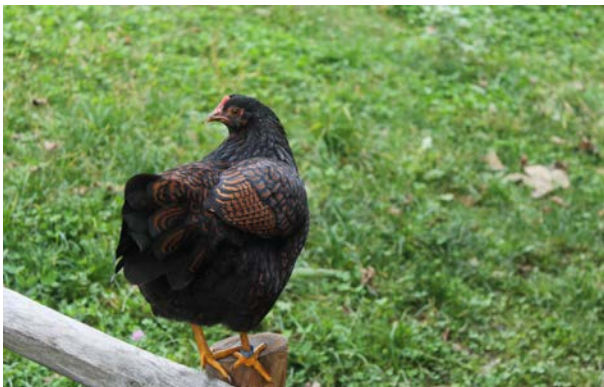
Und so bleibt mit dem Kolonialwarenladen Schach als Museumslädle und dem Newsletter „Post von Helene“ die Erinnerung an ein arbeitsames Frauenleben im vorigen Jahrhundert lebendig.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler, Gerhard Einsele

Rare Rassen – historische Hühner im Museum

Bei den Kindern sind sie die Superstars: die zutraulichen Hühner im Freilichtmuseum. Zu den Augsburger Hennen und dem Hahn sind dieses Jahr auch noch fünf Barnevelder Hühner hinzugekommen. Beide Rassen, die im Museum eine Heimstatt gefunden haben, sind vom Aussterben bedroht.

Die fünf **Barnevelder** Hennen sind kleine Schönheiten. Mit ihrem kastanienbraunen und



Ein Barnevelder Huhn mit braun schillerndem Federkleid

manchmal ins Schwarze changierendem Federkleid lassen sie sich gerne bewundern. Passend zum Äußeren legen sie braune Eier, rund 180 pro Huhn und Jahr. Die Rasse gilt als ruhig und zutraulich, manchmal lassen sich die Hennen sogar sachte über das Köpfchen streicheln. Das mögen vor allem die kleinen Besucher. 1850 wurde die Rasse im holländischen Gelderland gezüchtet. Bald schon verbreiteten sie sich auch in Deutschland. Heute sind sie selten geworden.

Nur wenig jünger ist das schwarze Federvieh mit dem roten Kamm, der Hahn und Hennen gleichermaßen ziert. Ihren Ursprung haben die gleichnamigen Hühner in Augsburg. Sie entstammen einer Kreuzung mit einem französischen Fleischhuhn und einer italienischen Sorte, die für ihre Legefrequenz bekannt ist. Das schwarze Huhn produziert bis zu 180 weiße Eier im Jahr. Bald schon waren die **Augsburger Hühner** im Schwäbischen, im Stuttgarter Raum und im Schwarzwald zu finden. Sie brauchen



Schwarz mit rotem Kamm: Die Augsburger Hühner

genügend Auslauf, dann suchen sie sich auch ihr Futter selbst und sind ziemlich widerstandsfähig. Seit 2011 ist das vom Aussterben bedrohte Tier Arche Passagier.



Die Barnevelder sind zutraulich

Im Freilichtmuseum darf die Hühnerschar tagsüber frei herumlaufen. Ab und zu verirrt sich auch ein neugieriges Huhn ins Backhaus und wird dann schnell verscheucht. Auch in ein Bett wurde schon mal ein Ei gelegt, aber auch das belebt das Museum und erinnert an frühere Zeiten. Denn bis in die 1960er-Jahre hinein scharren und gackerten die Hühner auf den Wiesen und in den Gärten eines Bauernhofes oder stolzierten durchs Dorf. Sie wurden auch die „Straßenkehrer des Bauernhofes“ genannt. Nur nachts wurden

sie zum Schutz vor Fuchs und Marder eingesperrt. Das Eier-Geld war früher für die Bäuerin eine eigenständige Einnahmequelle. Ältere erinnern sich noch daran, wie im Winter die Küken in einer Kiste nahe dem warmen Küchenherd heranwuchsen. Erst mit den Legebatterien verschwand das Huhn aus der Öffentlichkeit, und so endete auch das enge Verhältnis zwischen Mensch und Huhn.

Dabei verbindet uns das Huhn direkt mit den Dinosauriern. Über Jahrtausende haben sich aus den tonnenschweren aufrechten Raubsauriern die kleinen Hühner entwickelt. Die Schuppen an den Hühnerbeinen erinnern noch an die wuchtigen Vorfahren. Bei den Phöniziern galt der Hahn als Bote des Lichts. Mit seinem Kikeriki kündigte er den Sonnenaufgang an und rief die Menschen zur Arbeit. Später verursachte er endlose Gerichtsprozesse, wenn Städter aufs Land zogen und von einer ungestörten, vermeintlichen Idylle ausgingen. In jüngster Zeit gibt es einen Trend, wieder ein paar Hühner zu halten – für die Kinder und zum Vergnügen. Selbst als Start Up Idee und als Leih-Huhn hat das Federvieh einen neuen großen Auftritt.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Großes Theater

Team Gespielte Geschichte mit neuer Inszenierung

Das Team *Gespielte Geschichte* startete am 14. April mit einer Premiere in die Saison 2024. Die Inszenierung „Leben und Weben – Alltagswirklichkeiten in den Jahren 1835 und 1853“ vor dem Weberhaus aus Laichingen lädt die Museumsgäste erstmals zu zwei spannenden Zeitreisen ein. Die Reise führt zunächst in das Jahr 1835. Das Publikum trifft auf den Weber Andreas Schmid sowie dessen Stiefsohn Konrad. Die Familie Schmid hat es durch die Leinenweberei zu einem gewissen Wohlstand gebracht. Der anschließende Zeitsprung in das Jahr 1853 zu den Weberfamilien Graser und Wörner führt dem Publikum den fortschreitenden Niedergang der Leinenweberei vor Augen. Beide Szenen bieten zudem interessante und mitunter pikante Einblicke in die Lebensumstände der Hausbewohnerinnen und -bewohner.



Das Team erzählt vom Alltag der Leineweber



Laichinger Leinen war gefragt

Die Inszenierung rund um das Weberhaus aus Laichingen entstand in bewährter Zusammenarbeit mit der Museums-Theater-Expertin Angela Pfenninger und stellte alle Beteiligten vor neue Herausforderungen. Angefangen bei der konzeptionellen Arbeit, inklusive der szenischen Verknüpfung beider Zeitschnitte, über die räumlichen Gegebenheiten vor Ort, der passenden Besetzung der Rollen bis hin zur Fertigung der aufwendigen Kostüme – die Inszenierung ist das Ergebnis eines längeren Planungs- und Schaffungsprozesses, bei dem das sechsköpfige Projektteam (bestehend aus Mitarbeitenden der Verwaltung und Angela Pfenninger) eng mit dem Team *Gespielte Geschichte* sowie Externen zusammenarbeitete.



Ein hartes Frauenleben als alleinerziehende Mutter



Patchwork-Familien unter einem Dach

Nach einjähriger Pause nahm das Ensemble der Szene vor dem Haus mit Schreinerei aus Ohmenhausen den Spielbetrieb 2024 mit neuer Besetzung der männlichen Hauptdarstellerrolle wieder auf. Gemeinsam mit der Szene vor dem Haus aus Öschelbronn werden nun drei Häuser des Museumsdorfs bespielt.

Melden Sie sich gerne bei Julia Opitz, wissenschaftliche Mitarbeiterin des Freilichtmuseums, per Mail: opitz.julia@lra-es.de oder per Telefon: 0711 3902-41252.

Text: Julia Opitz; Fotos: Manfred Schäffler

Alles mit Apfel

Auch im 30. Jahr des Fördervereins unterstützten die ehrenamtlichen Teams das Museumsleben wieder bei vielen Veranstaltungen und mit etlichen Einsätzen. Jüngstes Beispiel: das „Moschtfest“ mit mehreren Teams im Einsatz. Dabei drehte sich alles rund um die Äpfel der Streuobstwiesen.

Seit zehn Jahren legt der **Handarbeitskreis** zum „Moschtfest“ Nadel und Faden beiseite und schwingt den Kochlöffel. In der Küche der Schreinerei Walz konnten Kinder dabei zusehen, wie leicht man Apfelmus selbst herstellen kann.



Schon Tradition: Der Handarbeitskreis kocht Apfelmus.



Dreierlei Apfelmus



Für die Kinder gabs ein Glas zum Mitnehmen

Anschließend durften sie probieren. Fazit: lecker. Vor allem, wenn noch ein Schuss Vanillezucker hineinkommt. Einzige Herausforderung für das Team war dabei, beim altertümlichen Kowa-Herd regelmäßig Holz nachzulegen und darauf zu achten, dass nichts anbrennt. Und zum Schluss gab es noch für jedes Kind ein Glas selbstfabriziertes Apfelmus im dekorativen Glas zum Mitnehmen.

In der Schauküche des Erlebnis.Genuss.Zentrums schälte das **Genuss-Team** zur gleichen Zeit 26 Kilo Äpfel und fabrizierte in drei verschiedenen Töpfen sortenreines Apfelmus.



Kurze Pause beim Apfelschälen



Das Genuss-Team im Einsatz

Renette etwa schmeckt anders als Kardinal Bea oder Brettacher. Favorit bei den Besuchern war schließlich die aromatische, rötliche Variante aus Luikenäpfeln mit Schale.

Vor dem Backhaus wartete bereits eine lange Schlange geduldig, bis die Bleche aus dem Ofen geholt werden konnten.



Warten im Backhaus, bis der Nachschub fertig ist



Voller Einsatz des Backteams beim Mostfest

Das ehrenamtliche **Backteam** des Fördervereins war bereits seit dem frühen Morgen am Werk. Vor allem der Apfelkuchen fand reißend Abnehmer, aber auch die Rahmkuchen, Dätscher und Hefeschnecken mussten laufend nachgebacken werden.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Adventskalender und neuer Flyer des FÖV

Für den Dezember gibt es statt der „Post von Helene“ wieder einen **virtuellen Adventskalender** von Felicitas Wehnert, Manfred Schäffler und Jürgen Domberg. Zum 30-jährigen Jubiläum verbergen sich hinter den Türchen dieses Jahr Geschichten rund um den Förderverein.

Einen **neuen Flyer** des Fördervereins hat eine Arbeitsgruppe mit Reiner Doluschitz, Jürgen Domberg, Manfred Schäffler und Felicitas Wehnert erstellt. Er gibt Einblicke in die vielfältigen Aktivitäten des Fördervereins und wendet sich mit dem Titelbild vor allem an junge Familien. Vorerst ist er mit einer Auflage von 5.000 Exemplaren gedruckt und ist für Werbeeinsätze in der kommenden Saison in der Geschäftsstelle bei Frau Rehm erhältlich und kann auf der Homepage des Fördervereins heruntergeladen werden.

Projekte des Fördervereins (Auswahl)

- Einrichtung eines Themen-Spielplatzes (Einweihung: Frühjahr 2025).
- Zuschuss für die Einrichtung des Erlebnis.Genuss.Zentrums für regionale Sorten im Gartensaal aus Geislingen an der Steige (Einweihung: 17. September 2019).
- Betrieb des aus dem Jahr 1929 stammenden Kolonialwarenladens Schach aus Nürtingen als Museumslädli. Seit 1997 wird das »Tante-Helene-Lädli« von Mitgliedern des Fördervereins ehrenamtlich betreut.
- Zuschuss für den Bau eines neuen Empfangsgebäudes für das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren (Inbetriebnahme: Juli 2014).
- Mitfinanzierung des Ab- und Wiederaufbaus des spätmittelalterlichen Bauernhauses aus Pfronstetten-Aichelau (Einweihung: 25. April 2010).



- Beteiligung an der Rettung des Fotoateliers Hofmann aus Kirchheim unter Teck. Übernahme von 50% der Ab- und Wiederaufbaukosten (Einweihung: 16. Mai 2003).
- Abbau der Beurener Bauhofscheuer und Wiederaufbau im Freilichtmuseum zur Nutzung als »Zentrum Museums-pädagogik« (Einweihung: 24. Juli 1998).
- Anschub-Finanzierung für die Stelle einer museums-pädagogischen Fachkraft.



Mehr Informationen

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.
Geschäftsstelle
In den Herbstwiesen
72660 Beuren
info@foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de
www.foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de



Bankverbindung:
Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen
BIC: ESSLDE66XXX
IBAN Geschäftskonto: DE85 6115 0020 0010 5959 52
IBAN Spendenkonto: DE18 6115 0020 0010 5802 80



**FÖRDERVEREIN
FREILICHTMUSEUM
BEUREN**



Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen

Telefon: 0711 3902 418 26

E-Mail: info@foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzende: Sonja Spohn | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin